



飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

「ベジタリアン・ヴィーガン対応無料講座 in 北九州」 — 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：
飲食店の皆様
市民の皆様

グローバル化時代、さまざまな食文化をもつ人々を社会で温かく受け入れ共生社会を築いていくために、とりわけ飲食店業界には多様な食のタブーに対応したサービスを提供することがますます求められています。

来る8月、「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指すをテーマに、飲食店の皆様、一般市民の皆様を対象に、「ベジタリアン・ヴィーガン対応 in 北九州」を実施させていただきます。

飲食店の皆様に「ベジタリアン(菜食主義者)対応」「ヴィーガン(完全菜食主義者)対応」をして頂くことは、近年国内外で急増しているベジタリアンのニーズに応えられるだけでなく、「ムスリム(イスラム教徒)対応」にも役立ちますので、一石二鳥の対応と言えます。なぜなら、ムスリムの中には、ハラール・メニューがない場合、海鮮メニューやベジタリアン・メニューを選ぶ人たちが少なくないからです。

一軒でも多くの飲食店の方に、また一人でも多くの市民の方にご参加頂けましたら幸いです。
お申し込みは右のQRコードからお願いいたします。



募集期間:2021年6月1日—各開催日前日まで / 募集人数:制限なし

zoom

「オンライン講習会」(Zoom+オンデマンド)

	テーマ	講師
第1回 8月3日(火) 13:30 — 14:30 Zoom(+オンデマンド)	「ベジタリアン対応・ヴィーガン対応:基礎編」 ベジタリアン(菜食主義者)対応・ヴィーガン(完全菜食主義者)対応に関する基礎知識、食材・調味料選びの注意点など	橋本晃一氏 (日本ベジタリアン協会事務局長)
第2回 8月10日(火) 13:30 — 14:30 Zoom(+オンデマンド)	「ベジタリアン対応・ヴィーガン対応:実践編」 個別メニューについて、食材・調味料のチェックと対応方法の指導など	橋本晃一氏 (日本ベジタリアン協会事務局長)
第3回 8月17日(火) 14:30 — 15:30 Zoom(+オンデマンド)	「英国におけるベジタリアン対応 ～近年の変化と最新事情～」 「個人の主義、趣向をはるかに越えた食の社会変革が起きつつある昨今のイギリスの現状を食の現場よりお伝えします。」	佐伯幸子氏(英国在住) (20年以上、英国のベジタリアン・レストラン・シェフ、調理学校講師)
第4回 8月24日(火) オンデマンドのみ	「日本でベジタリアンとして生きる際の課題」 日本と英国をベジタリアンとして行き来する中でのご経験、ベジタリアンとしての考え・思いを語っていただきます。	Steve Kelsey 氏(英国在住) (18才からベジタリアンになり、現在に至る。日本滞在歴10年。)
第5回 8月31日(火) オンデマンドのみ	宗教と食文化;「ムスリム対応」と「ベジタリアン対応」 「ヴィーガン対応」の関係性 & ムスリムたちの声	大形里美 (九州国際大学教員)

主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」(事務局：大形)

*本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップやツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなども視野に活動しています。

(ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

「ベジタリアン・ヴィーガン対応無料講座 in 北九州」
— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：飲食店、市民
申し込みは前日までに

お申し込みは以下のQRコード、もしくは九州国際大学のウェブサイトから



Zoom (+オンデマンド) 講師：橋本 晃一
第1回 8月3日(火) 13:30 — 14:30

ベジタリアン・ヴィーガン対応：基礎編

ベジタリアン（菜食主義者）対応、ヴィーガン（完全菜食主義者）対応
に関する基礎知識、食材・調味料選びの注意点など

第2回 8月10日(火) 13:30 — 14:30

ベジタリアン・ヴィーガン対応：実践編

個別メニューについて、
食材・調味料のチェックと対応方法の指導など

第1回(8/3)・第2回(8/10)の講師

橋本晃一氏

(認定NPO法人日本ベジタリアン協会事務局長)



- 1983年生。大阪市立大学大学院創造都市研究科修士課程修了、修士（都市政策）。同大学院生活科学研究科 博士後期課程在学。認定NPO法人日本ベジタリアン協会事務局での勤務の傍ら、自身の問題関心である動物倫理学やベジタリアニズムについての研究を行っている。人権やLGBT、貧困問題や社会的排除の問題など、幅広い問題関心を持ち、学びを通じてNPOマネジメントや自身の活動に生かしている。
- 日本ベジタリアン学会評議員（平成28年より）、日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞（平成28年）、国際ベジタリアン連合正会員、英国ベジタリアン協会、英国ヴィーガン協会正会員。

主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」（事務局：大形）

*本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップやツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなども視野に活動しています。

(ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

対象：飲食店、市民
申し込みは前日までに

「ムスリム対応にも役立つ ベジタリアン対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

お申し込みは以下の QR コード、
もしくは九州国際大学のウェブサ
イトから

第3回 8月17日 (火) 14:30 — 15:30
Zoom (+オンデマンド)



英国におけるベジタリアン対応

～近年の変化と最新事情～

講師：佐伯 幸子

個人の主義、趣向をはるかに越えた食の社会変革が起きつつある
昨今のイギリスの現状を食の現場よりお伝えします。

第3回(8/17)の講師 佐伯幸子氏

(英国在住 ベジタリアンレストラン、
日系レストラン調理師、調理学校講師)

2002年から英国に居住
調理師として働き始めベジタリアンレストランに勤務
The Warehouse Cafe <https://www.thewarehousecafe.com/>
(モダンブリティッシュ料理)

2012年より日系レストランでの調理師として勤務
Mitsukoshi London,
UMU <https://www.umurestaurant.com/>,
Atariya <https://atariya.co.uk/> (魚屋)

2011年より各料理学校での非常勤講師
Demuths (vegetarian food school) <https://demuths.co.uk/>,
Leiths <https://www.leiths.com/>,
Harborne Food School <https://harbornefoodschoo.co.uk/>

2016年よりフリーランスでポップアップレストラン、
イベント主催。



主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」(事務局：大形)

*本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップやツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなども視野に活動しています。

(ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

「ベジタリアン対応・ヴィーガン対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：飲食店、市民
申し込みは前日までに

お申し込みは以下のQRコード、
もしくは九州国際大学のウェブサ
イトから

第4回 8月24日（火） 13:00 配信
オンデマンド



日本でベジタリアンとして生きる際の課題

講師：Dr. Steve Kelsey

日本と英国をベジタリアンとして行き来する中でのご経験、
なぜベジタリアンになったのか、ベジタリアンとしての考え・
思いを語っていただきます。

第4回(8/24)の講師 Dr. Steve Kelsey

(ビジネス・コンサルタント)



“BRINGING NEW WAYS OF THINKING

PROFILE

- 18歳の時に、ベジタリアンになると決意。以後、ベジタリアンとして生活している。日本人の妻と子供たちはベジタリアンではないが、互いの食事のスタイルを尊重しあって生活している。
- 1989-1998年 武道を習得するために日本に滞在。その後も日本を度々訪れている。
- 銃剣道、短剣道、中国武道を主に教えている。銃剣道短剣道は国際セミナーの立ち上げから携わり、日本を訪れたり海外へ日本の銃剣道指導者達を招いたりしている。合気道、柔道、空手道、剣道、杖道（じょうどう）などの有段者。

政治経済学学士、戦争学修士、心理学博士

主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」（事務局：大形）

*本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップやツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなども視野に活動しています。

（ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

「ベジタリアン対応・ヴィーガン対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：飲食店、市民
申し込みは前日までに

お申し込みは以下のQRコード、
もしくは九州国際大学のウェブサ
イトから



第5回 8月31日（火） 13:30 配信
オンデマンド

宗教と食文化；「ムスリム対応」と「ベジタリアン対応」
「ヴィーガン対応」の関係性 & ムスリムたちの声

講師：大形 里美

宗教と食文化の関係、とりわけベジタリアン対応がムスリム対応としても役
立つということについてお話しします。



第5回(8/31)の講師 大形 里美

(九州国際大学 現代ビジネス学部 国際社会学科教員)

「2019年より「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」
を立ち上げ、ハラール対応に取り組んでくださるレストランや企業
のサポートをプロボノ活動としています。」

- ・1987-1989年 インドネシア、ムハマディヤ大学（イスラム教学部）留学
東京外国語大学卒業、東京外国語大学大学院修士課程（外国語学研究科）修了、
北九州市立大学大学院博士課程（社会システム研究科）単位取得満期退学
- ・東京外国語大学、上智大学等で非常勤講師、法定通訳、語学講師などを経て
2000年 九州国際大学専任講師（2012年より同大学教授）

（専門はインドネシアのイスラム研究。共著に『インドネシアを知るための60章』（明石書店）『東南アジアのNGOとジェンダー』（明石書店）『イスラーム・ジェンダー・シリーズ 1結婚と離婚』（明石書店）『東南アジア文化事典』（丸善）など、単著として『インドネシア語を学ぼう』『こうすれば話せるCDインドネシア語』（朝日出版社）、その他、インドネシアのイスラム関係の論文多数。）

主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」（事務局：大形）

* 本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応してくださる飲食店を増やし、飲食店マップやツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなども視野に活動しています。

（ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みの勉強しませんか？

「ベジタリアン対応・ヴィーガン対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：飲食店、市民
申し込みは前日までに

お申し込みは以下の QR コード、
もしくは九州国際大学のウェブサ
イトから



Zoom (+ オンデマンド) 講師：橋本 晃一
第 1 回 8 月 3 日 (火) 13:30 - 14:30

ベジタリアン・ヴィーガン対応：基礎編

ベジタリアン (菜食主義者) 対応、ヴィーガン (完全菜食主義者) 対応
に関する基礎知識、食材・調味料選びの注意点など

第 2 回 8 月 10 日 (火) 13:30 - 14:30

ベジタリアン・ヴィーガン対応：実践編

個別メニューについて、
食材・調味料のチェックと対応方法の指導など

第 1 回(8/3)・第 2 回(8/10)の講師

橋本晃一氏

(認定NPO法人日本ベジタリアン協会事務局長)



日本ベジタリアン学会評議員 (平成 28 年より)、日本ベジ
タリアン学会プレゼンテーション賞受賞 (平成 28 年)、国際ベ
ジタリアン連合正会員、英国ベジタリアン協会、英国ヴィーガ
ン協会正会員。

第 3 回(8/17)の講師 佐伯幸子氏
(英国在住 ベジタリアンレストラン、
日系レストラン調理師、調理学校講師)

2002年から英国に居住
調理師として働き始めベジタリアンレストランに
勤務

2012年より日系レストランでの調理師として勤務

2011年より各料理学校での非常勤講師
2016年よりフリーランスでポップアップレストラ
ン、イベント主催。



第 3 回 8 月 17 日 (火) 14:30 - 15:30
Zoom (+ オンデマンド)

英国におけるベジタリアン対応

～近年の変化と最新事情～

講師：佐伯 幸子

個人の主義、趣向をはるかに越えた食の社会変革が起きつつある
昨今のイギリスの現状を食の現場よりお伝えします。

第 4 回 8 月 24 日 (火) 13:00 配信
オンデマンド

日本でベジタリアンとして生きる際の課題

講師：Dr. Steve Kelsey

日本と英国をベジタリアンとして行き来する中での経験、
なぜベジタリアンになったのか、ベジタリアンとしての考え・
思いを語っていただきます。

第 4 回(8/24)の講師 Dr. Steve Kelsey
(ビジネス・コンサルタント)



18歳の時に、ベジタリアンになると決意。
1989-1998年 武道を習得するために日本
に滞在。その後も日本を度々訪れている。
合気道、柔道、空手道、剣道、杖道 (じょう
どう) などの有段者。
政治経済学学士、戦争学修士、心理学博士

第 5 回(8/31)の講師 大形 里美
(九州国際大学 現代ビジネス学部 国際社会学科教員)



1987-1989年 インドネシア、ムハマディヤ
大学 (イスラム教学部) 留学
2000年 九州国際大学専任講師
2012年より同大学教授

専門はインドネシアのイスラム研究。
「2019年より「北九州ムスリム・フレンドリー
推進プロジェクト」を立ち上げ、ハラール対応に
取り組んでくださるレストランや企業のサポ
ートをプロボノ活動としています。」

第 5 回 8 月 31 日 (火) 13:30 配信
オンデマンド

宗教と食文化；「ムスリム対応」と「ベジタリアン対応」 「ヴィーガン対応」の関係性 & ムスリムたちの声

講師：大形 里美

宗教と食文化の関係、とりわけベジタリアン対応がムスリム対応としても役
立つということについてお話しします。

主催：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」(事務局：大形)

* 本講座企画は、九州国際大学地域連携センターから助成を受け、北九州市観光コンベンション協
会からご後援を頂き実施させていただいております。

(ご不明な点は、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)